

Bierbrauer

Was im Rathaus verzapft wurde

Beckum (gl). 330 Jahre ist die Brauerei Stiefel-Jürgens nachgewiesen, doch gebraut wurde in Beckum schon Jahrhunderte zuvor. Bereits 1278, vor über 730 Jahren, erhielt die Stadt Beckum für 350 Mark Münsterischer Pfennige vom Bischof Gerhard die Genehmigung zum Bierbrauen. Ein relativ großer Geldbetrag, der davon zeugt, dass mit Bierbrauen gutes Geld zu verdienen war.

Der Bischof schreibt dazu: „Wie sie es seit längerer Zeit damit gehalten haben“, womit ein alter Brauch nachgewiesen und reglementiert wurde. Doch schon zehn Jahre zuvor sorgte sich der Fürstbischof um die Qualität des Biers im Münsterland. Denn damals erklärt er „zur Erhaltung der Güte des Bieres“, dass nur in Münster, Bocholt und Beckum gebraut werden solle. Offensichtlich war hier das Bier gemeint, das in den Handel kam.

Damals wurden im Münsterland vorwiegend zwei Biersorten gebraut. Da war zunächst das „Kait“ oder „Koit“, ein vorwiegend aus Hafer gebrautes Dünnbier von geringem Alkoholgehalt, das auch als „Erntebier“ bekannt war. Wurde es jedoch aus Weizen hergestellt, war der Alkoholgehalt bedeutend höher. Groit dagegen war das gewöhnliche, ausschließlich aus Gerste gebraute Bier, das vorwiegend für den Export bestimmt war.

Beckumer Biere waren bekannt und weithin begehrt, was sicherlich auch mit den strengen Kontrollen der drei Prob- und Schmacksherren zu tun hatte. Es waren gewählte Ratsherren, die für den Ratskeller und den Kellerwirt mit seinen Bediensteten verantwortlich und vereidigt waren. Der Ratskeller diente in

Beckum als Brauhaus und hatte eine direkte Verbindung zum nebenstehenden Rathaus. Vor gut 400 Jahren (1608) wurde in einer Beckumer Kellerordnung genau festgelegt, nach welchen Kriterien Bier gebraut und vertrieben werden durfte.

Vor allem aber das sogenannte Exportbier, das außerhalb der Stadt verkauft wurde, unterlag einer strengen Aufsicht. Damit „für gutes Geld auch gute, ohnstraffliche Ware verabreicht“ werden konnte. Je nach der Heffart, die verwendet wurde, waren es vorwiegend

Alt- beziehungsweise obergärige Biere, denn untergäriges Bier brauchte eine entsprechende Kühlung und war somit kaum zu lagern.

Der Kellerwirt hatte zwar Pacht zu zahlen und Kaution zu leisten, war dafür

aber vom „staken und waken“ befreit. Das war ein stehender Begriff für Gemeinschaftsleistungen und kommt aus dem ursprünglichen Palisadenbau und Wachdienst, als die Siedlungen sich mit Palisaden und Mauer umgaben. Außerdem hatte der Wirt „auf dem Keller“ freies Wohnen, konnte im Keller Bier verzapfen (ausschenken) und bei Zechprellung städtische Hilfe in Anspruch nehmen.

Zu seinen Aufgaben gehörte es, den Probherren von jeder Tonne Bier, die gebraut wurde, eine Probe zu servieren. Dabei hatte er sicherzustellen, dass vorher niemand wusste, wer der Brauer war – egal, ob es privat oder im Stadtkeller gebraut worden war. War die Probe gut ausgefallen, nannte der Kellerwirt den Brauer, dessen Erzeugnis zum Export freigegeben wurde. War die Probe aber verworfen, konnte der Brauer das Bier zwar verzapfen, aber nur zu einem einfachen Preis.

Hugo Schürbüscher





Unter dem Apothekenaufgang befindet sich der heute verschlossene Eingang zum ehemaligen Ratskeller, wie hier Apothekerin Annegret Tombrink zeigt. Bild: Schürbüscher

Strenge Kellerordnung

Beckum (os). Die Beckumer Kellerordnung zeugt davon, dass schon im Mittelalter Wert auf einwandfreie Lebensmittel gelegt wurde. Insbesondere die vielfältigen Brauereien und die Ausfuhr aus Beckum erforderte eine kontinuierliche Überwachung der vielen Braustätten.

Bei 46 überlieferten Bierbrauereien war das auch sicherlich erforderlich. Denn das Bier wurde aus den Brauereien heraus verzapft, wie es damals hieß. Auch im Ratskeller durfte nur dort gebrautes Bier verkauft werden, wofür der Kellerwirt verantwortlich war.

Er und seine Leute, wie auch die Proberherren, waren auf einwandfreie Brauzutaten und vor allem auf neutrale Beprobung

vereidigt, was beweist, dass auch in Beckum ein Reinheitsgebot galt und offensichtlich eingehalten wurde.

Verzapft wurde in sogenannten Bullenkopf, einem Steinzeugkrug mit einem Fassungsvermögen von sechs Litern. Gebräuchlich aber war ein halber Bullenkopf mit drei Litern, den man sich nach Hause holte.

Noch heute macht bei Stiefel-Jürgens gelegentlich ein gläserner Stiefel die Runde, und bei einer Traditionsveranstaltung der Bruderschaft der Bauknechte kommt ein Bullenkopf zum Einsatz, wobei derjenige, der den vorletzten Schluck macht, zur Zahlung verpflichtet ist. Das gleiche trifft beim Stiefel zu. Wenn es denn gluckert.